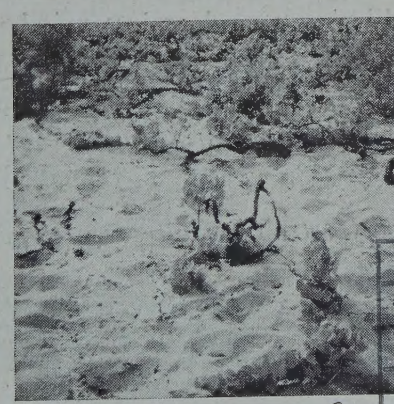
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

75e Année. — N° 7 15 Avril 1958





NSP
RAM
MM

VIGNES DE L'ILE DE RÉ

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
21 APR 1958

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

Contre le Mildiou
de la vigne

le plus moderne des fongicides organo-cupriques



- **Efficacité immédiate renforcée**
- **Persistance supérieure**
- **Commodité d'emploi étonnante**
- **Enfin le BORTÈNE "58" est BLEU et MARQUE**

17 pour cent de cuivre métal,
soit 68 pour cent de SULFATE DE CUIVRE
6,8 pour cent de ZINEBE Montecatini
APV n° A 7188 — Procédé breveté
n° 745 055

C'est un produit conçu et fabriqué par la

Cie BORDELAISE des produits chimiques

Documentation gratuite sur simple demande
Agence du Midi : 6, Rue de la République - MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture (de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

●

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE
FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

●

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

●

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2500 Fr

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

●

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

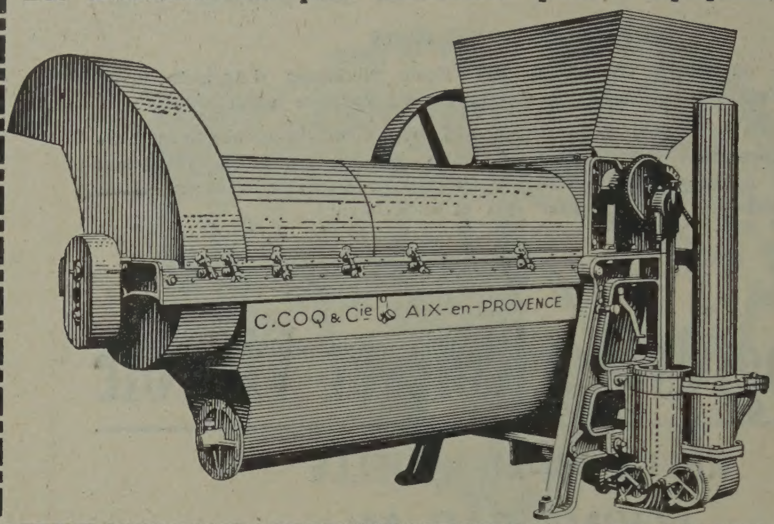
1bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

Foulograppe "COQ" avec égrappoir et essoreur de rafles

POUR LES POMMES DE TERRE



Utilisez une fumure à base de

SULFATE DE POTASSE

POUR les LÉGUMES



Utilisez une fumure à base de

SULFATE DE POTASSE

contre le mildiou :

le nouveau mélange

CUIVRE-ZINÈBE

à base de Sulfate de cuivre



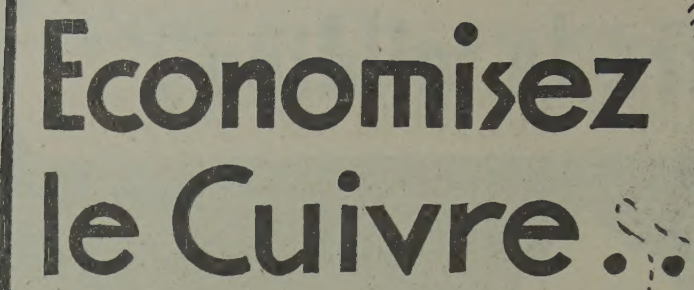
GRAPHIS /58

Sulfate de cuivre **MACCLESFIELD**



du PREMIER au DERNIER traitement !

AMAC • 24, AVENUE DE L'OPÉRA • PARIS 1er



BLEUFIX

MOUILLANT
ADHÉSIF

LA LITTORALE
BÉZIERS

75me Année — N° 7 15 Avril 1958

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

LE MILDIOU (III)

Les Produits

Les **méthodes de lutte** ont fait l'objet des deux études précédentes au cours desquelles je me suis efforcé de dégager des règles pratiques en les justifiant du mieux possible.

Les conditions de 1958 dans le Sud de la France sont telles qu'après un hiver sec et des froids tardifs, la germination des œufs d'hiver s'est produite, à l'Ecole de Montpellier et en situation plutôt favorable mais non exceptionnelle, à deux reprises, le 29 mars et le 4 avril, en même temps que le débourrement de l'Aramon. Des pluies importantes pourront provoquer d'autres germinations.

Les **produits anti-mildiou** forment un thème différent, plus vaste, plus difficile à pénétrer, dont l'importance serait tenue pour moindre, si l'on avait à établir une hiérarchie des valeurs ; mais l'opinion contraire est la plus répandue parce que l'on tend à attribuer à l'insuffisance du produit les insuccès qui sont dûs à une mauvaise méthode.

LES PRODUITS CUPRIQUES DANS UNE IMPASSE

Depuis le mois de décembre 1884 au début duquel CHATRY DE LA FOSSE communiqua à la Société d'agriculture de la Gironde, les effets obtenus par les aspersions cupriques, la *Bouillie bordelaise* a été le plus largement utilisé de tous les les produits anti-mildiou. Elle s'est montrée bien adaptée aux conditions particulières imposées par le mode d'action des produits sur les conidies et aux exigences de la pratique viticole qui ne se prêtent pas à une grande précision dans la préparation des ingrédients. Elle a rendu d'immenses services.

Pendant près de trois quarts de siècle ou presque, des tentatives très nombreuses ont été faites pour lui substituer d'autres préparations extemporanées ou d'autres combinaisons du cuivre ou même des produits sans cuivre ; toutes ont échoué et l'on saurait ajourd'hui mieux qu'autrefois dire pourquoi elles ont échoué.

La Bouillie bordelaise et les autres mixtures cupriques se sont montrées si peu perfectibles que le seul procédé par lequel leur efficacité peut être accrue consiste à augmenter leur teneur en cuivre. Avant le dernier conflit, la lutte contre le mildiou par des procédés chimiques était donc dans une sorte d'impasse.

Plusieurs raisons poussaient à s'en évader ; la nécessité d'affranchir l'économie du pays de l'obligation de procéder à des importations coûteuses, la difficulté ou l'impossibilité de ces importations en cas de conflit ou de blocus, n'ont pas été les plus importantes ; par contre, l'attraction exercée par les perspectives d'un vaste marché, un des plus importants du monde et le plus important en Europe des marchés de cette sorte, a suscité des initiatives qui ont rencontré un terrain très favorable parce que les producteurs conservent, bien ancré, le sentiment que les insuccès de la lutte contre le mildiou ont pour cause l'insuffisance des produits.

Ce sont donc les initiatives de l'industrie chimique qui ont été les plus efficaces facteurs d'évolution.

APPARITION DES NOUVEAUX PRODUITS

Dans l'impasse se trouvaient avec toutes les mixtures cupriques, tous les matériaux ionisés et avec eux toute la chimie minérale ; les progrès, qui ne pouvaient venir que du côté de la chimie organique, ont effectivement suivi l'étonnant développement de la pétrochimie aux Etats-Unis.

L'on doit à Jean LAFON d'avoir le premier en Métropole, peu après FREZAL en Algérie, compris et montré l'intérêt de plu-

sieurs anticroyptogamiques non cupriques parmi lesquels figuraient le Dithane et un composé voisin du Captane actuel.

Par la suite, depuis une dizaine d'années, de nombreux produits organiques ou organo-cupriques ont été fabriqués et expérimentés et plusieurs sont aujourd'hui commercialisés. C'est un changement considérable qui est ainsi introduit dans les conditions de la viticulture métropolitaine et un changement qui a eu quelques prolongements inattendus : il a été organisé — on peut presque écrire qu'il s'est organisé — un service d'expérimentation auquel participent des laboratoires que je pense devoir appeler « d'application » de l'I. N. R. A., le Service de la protection des végétaux, les stations de recherches interprofessionnelles et, ce qui est nouveau, les producteurs eux-mêmes par leur I. T. V. dont le rôle essentiel a été, ce qui n'est pas le moins curieux, de coordonner les travaux des fonctionnaires en comblant ainsi, vaille que vaille, mais honorablement, une bien regrettable lacune.

On a donc beaucoup expérimenté en déployant dans ce domaine une activité louable et combien nécessaire, ne serait-ce que pour mettre au point des protocoles expérimentaux grâce auxquels les gens ne se déchirent plus à belles dents ; ce front unique des spécialistes s'est opposé jusqu'ici avec un certain succès à la commercialisation des produits dépourvus de valeur en rendant d'immenses services et en évitant des dépenses inconsidérées.

Malheureusement, il est un aspect de ces problèmes qui s'est trouvé négligé si l'on excepte ce que M. Lafon nous a appris lorsqu'il a établi que le Captane et le Dithane n'agissaient pas autrement sur le mildiou que les produits cupriques classiques et lorsqu'il nous a suggéré d'autres explications au sujet de l'action des organo-cupriques. Ce que l'on a délaissé ce sont les explications, car si l'expérimentation est commode en ce sens qu'on peut la faire faire en se bornant à en interpréter les résultats, il est clair qu'elle n'en apporte aucune.

Les efforts véritablement constructifs n'ont été faits que dans les laboratoires industriels à peu près exclusivement puisque les services intéressés du Ministère de l'Agriculture et pas davantage l'I. T. V. n'ont su, pu ou voulu organiser la recherche, ou même seulement le contrôle des produits.

Il s'est créé ainsi une situation un peu extraordinaire, caractérisée par une floraison de produits nouveaux qui viennent affronter le barrage annuel d'une expérimentation au champ, sans défaillance majeure jusqu'ici, mais en passe d'être débordée par la propagande aux arguments de laquelle elle ne peut oppo-

ser, et encore avec du retard et moins de moyens, que des résultats. Cela pourrait passer pour suffisant, mais dans la réalité, pour des raisons que l'on devine certainement, il n'en est pas ainsi et les producteurs, aujourd'hui placés devant un éventail de nombreux produits, sont dans la plus grande perplexité.

Peut-on lever cette indétermination ? C'est ce que nous pouvons essayer à l'intention des praticiens, dans les plus mauvaises conditions alors que l'essentiel de la documentation reste dans le secret des laboratoires industriels.

LES PRODUITS NON CUPRIQUES

Il est donc avéré qu'il existe des produits non cupriques actifs contre le mildiou de la vigne : si la nation avait encore à connaître les cruelles conditions de l'économie de guerre, la situation du vignoble serait moins inquiétante que pendant les derniers conflits : les fabrications doivent donc être maintenues sur le territoire français et encouragées si nécessaire.

Les Carbamates. L'action constatée chez deux groupements, diméthyldithiocarbamique et éthylène bis dithiocarbamique a permis d'extraire du premier le *Diméthyldithiocarbamate de zinc*, **Zirame,** ex-P. 89, qui s'est montré très insuffisant aux doses appliquées, et du second plusieurs produits actifs contre le mildiou de la vigne.

Le **Dithane Z. 78,** dans lequel la matière active est le **Zinèbe** ou *éthylène bis dithiocarbamate de zinc* qui intervient pour 65 p. 100 dans le produit commercialisé a été extrait de ce second groupe.

C'est une poudre dont l'action sur le mildiou, moins persistante que celle de la Bouillie bordelaise à 2 p. 100, n'est suffisante qu'à la dose de 0,6 p. 100 au moins. Inactif sur l'oïdium, de prix élevé, le Dithane ne peut être mis avec succès entre toutes les mains

L'éthylène bis dithiocarbamate de Manganèse ou **Dithane M. 22,** est actif à faible dose ; mais il est peu vraisemblable qu'il puisse être utilisé économiquement en viticulture.

L'intérêt des autres carbamates n'a pas été établi jusqu'ici, à l'exception de quelques-uns dont il sera question plus loin.

Le Captane. L'origine et la composition de ce produit sont connues ; il est la matière active (50 p. 100) du Fongicide Esso.

Incontestablement efficace, plus polyvalent que le Zinèbe, le Captane n'est cependant pas dépourvu de défauts : il est peu persistant parce qu'il est instable et peu adhérent ; à la dose

recommandée, 0,250 p. 100, le fongicide commercialisé ne peut donc aller seul lorsque les traitements sont très espacés, ou lorsque les pluies sont violentes ; et son action doit être prolongée par plusieurs applications de Bouillie bordelaise effectuées avant l'arrêt de la croissance des rameaux. Ces inconvénients ne disparaissent pas par l'augmentation des doses d'emploi.

On peut dire du Captane ce qu'il est possible de dire également du Dithane : la protection du vignoble par ces deux ingrédients est possible, mais elle exige plus de dépenses, plus d'attention et plus de connaissances que l'emploi de la Bouillie bordelaise à 2 p. 100.

D'autres produits organiques se sont montrés plus ou moins actifs contre le mildiou. Aucun n'est encore commercialisé en France.

LES PRODUITS ORGANO-CUPRIQUES

L'industrie proposait déjà avant 1939 des ingrédients organiques « accélérant » ou « exaltant » l'action du cuivre, mais ces problèmes n'étaient guère étudiés ; ils ont pris une grande ampleur par la constatation par Jean LAFON, en 1947, de l'efficacité des mélanges *Zinèbe + Cuivre* déjà suggérée par des observations effectuées aux Etats-Unis.

Cette constatation a conduit à fabriquer et expérimenter des mélanges organo-cupriques que l'on pouvait faire varier de deux manières : d'une part, il a été associé au *Zinèbe* des composés du cuivre différents (carbonate, oxychlorures, oxysulfates, oxydule, etc...) ou des beuillies cupriques ; d'autre part, le Zinèbe a été remplacé par d'autres produits organiques (Captane, Zirame, T. M. T. D., etc...).

Le mode d'action des mélanges organo-cupriques a été étudié particulièrement chez les mélanges de Dithane et d'oxychlorure de cuivre dont l'industrie offre actuellement plusieurs formes commerciales qui ne diffèrent pas dans le principe. L'efficacité de ces mélanges, supérieure à celle du composant le plus actif, est supérieure également à la somme de celles des deux composants. Les actions ne sont pas indépendantes, mais combinées : « c'est une « synergie », terme un peu inutilement savant par lequel on désigne une chose au fond assez simple.

L'explication en a été recherchée dans deux voies. La première, suggérée par Jean LAFON, attribue cette action combinée à la formation de produits naissants plus actifs ; l'*éthylène bis dithiocarbamate de cuivre*, résultat de cette combinaison, est effectivement un produit actif contre le mildiou ; mais il ne

s'en forme que très peu et il ne semble pas que son efficacité dépasse considérablement celle du Zinèbe. Il en est question plus loin.

La seconde est de M. Lacroix ; traduite en termes simples et accessibles, elle expose que les conidies partiellement intoxiquées par l'un des composants, mais encore capables de germer, sont tuées par l'autre composant auquel elles deviennent plus sensibles.

Cette théorie mérite beaucoup de crédit car la toxicité des matériaux ionisés et celle du Zinèbe peuvent se superposer parce qu'elles relèvent de mécanismes différents et, au moins, de modes différents de pénétration. On est même conduit à supposer que cette « synergie » des associations de fongicides ne peut exister que dans ce cas et qu'elle ne peut pas se produire lorsque les constituants de ces associations présentent le même mécanisme d'intoxication des conidies, c'est-à-dire le même mode de pénétration dans les cellules.

Elle exige sans doute d'autres conditions dans l'équilibre des mélanges, dans la nature du composé cuprique et dans celle du composé organique, en fonction vraisemblablement de la zone de toxicité partielle qu'ils occupent l'un et l'autre aux doses mises en œuvre. Tous les mélanges ne la présentent pas au même degré et c'est peut-être avec les produits les moins actifs et avec les doses les plus faibles qu'elle est la plus marquée.

Mais elle existe et elle est exploitée pratiquement.

Les mélanges Zinèbe + Cuivre font généralement appel en France à l'oxychlorure et les formules commercialisées diffèrent peu des proportions 15 Z + 37,5 Cu. Ce sont des poudres qu'il est simple et commode de mettre en suspension dans l'eau.

La tenue en suspension devrait être améliorée et la mousse est souvent excessive.

Les résultats sont bons, mais la dose préconisée (0,4 p. 100) est probablement trop faible pour les conditions du Sud de la France, plus particulièrement en Bas-Languedoc lorsque le mildiou y est intense. Cette insuffisance se manifeste également dans la persistance de la protection en automne. Pratiquement, et *si le produit ne subit pas de modification*, la concentration de 0,6 p. 100 est valable étant entendu qu'elle peut être diminuée si les circonstances sont peu favorables à la maladie et qu'elle doit alors être accrue au cours des deux dernières applications.

Les Bouillies cupriques au Dithane. Données improprement pour des mélanges de sulfate de cuivre et de Zinèbe, ce sont en réalité des Bouillies bourguignonnes préparées à l'avance

qui ont reçu une addition de Dithane. Elles répondent à l'idée très valable d'une supériorité du produit cuprique, ici le précipité extemporané de la Bouillie bourguignonne, sur les oxychlorures, les carbonates, etc... en poudre, cette supériorité étant attendue dans l'action sur les conidies et dans la persistance des effets.

Plusieurs mélanges sont commercialisés ; ils peuvent être de valeur différente ; l'un d'eux, à 6 p. 100 de Zinèbe, qui est probablement l'aboutissement des combinaisons éprouvées autrefois par Jean LAFON, s'est montré tout à fait valable, mais la fabrication n'en est pas encore complètement satisfaisante. Il semble que les fabricants n'aient pas pu surmonter les petites difficultés, pourtant classiques, que présentent la fabrication et la conservation du mélange bourguignon et que l'on n'ait pas su les éclairer convenablement. Il faut retenir que *les bouillies au Dithane préparées à l'avance ne peuvent être conservées d'une année à l'autre parce que l'emploi de mixtures inévitablement altérées expose à de graves brûlures : il faut exiger des produits de fabrication récente.*

A ces réserves près, il n'y a pas de raison pour qu'ils n'arrivent pas à donner satisfaction. Rien ne s'oppose d'ailleurs à ce qu'il soit fabriqué des Bouillies bourguignonnes au Dithane Z 78 (700 g de sulfate + 310 g de carbonate + 100 D Z 78 et un mouillant) sur l'exploitation même, dans des conditions économiques et avec les précautions habituellement observées dans la fabrication des Bouillies bourguignonnes. Mais aucun essai n'en a été fait.

Les autres mélanges organo-cupriques ne présentent pas le même intérêt ; c'est le cas de ceux dans lesquels le cuivre est associé au Captane, au Zirame, au T. M. T. D. Mais les ressources ne sont pas épuisées.

Les carbamates de cuivre offrent de nouvelles possibilités qui ne sont pas entièrement établies. L'*éthylène bis dithiocarbamate de cuivre* dont la toxicité a été étudiée par Jean LAFON, connu comme le **Cuprèbe** et le *diméthyldithiocarbamate de cuivre* ou **Cuprame** sont ces combinaisons.

La première donne des résultats prometteurs qui, s'ils se confirment, viennent à l'appui de la théorie par laquelle Jean LAFON a expliqué les effets des mélanges Zinèbe-Cuivre.

CONCLUSION

La liste des produits nouveaux peut être temporairement arrêtée ici. Elle aurait mérité d'autres commentaires pour justifier plus amplement ce que j'en ai dit trop succinctement, pour

mettre en lumière certaines perspectives et aussi, le dernier mais non le moindre, pour rendre justice aux hommes qui avec une persévérance digne de respect et d'éloges ont su établir entre l'industrie et la pratique viticole une liaison sans faiblesse. C'est un résultat considérable qui est une contribution à des progrès nouveaux que ne peut manquer de susciter la compétition dans laquelle paraissent engagées les industries chimiques.

C'est dire que les données actuelles ne présentent qu'un intérêt temporaire et qu'elles pourront être modifiées sensiblement au cours des prochaines années. Elles peuvent même être bouleversées si, comme il faut le souhaiter, le traitement chimique du mildiou vient enfin à s'écarter du mécanisme d'intoxication des conidies, la seule voie empruntée jusqu'ici, pour prendre une autre direction, notamment celle des systémiques.

Mais, **la pratique** ne vit pas de promesses ni d'enthousiasme alors que la réalité devant laquelle elle se trouve est bien pour l'embarrasser : je crois en avoir assez dit ou laissé entendre pour que les décisions ne soient pas inconsidérées.

Sans doute faut-il, pour terminer, faire un sort aux inconvénients que l'on découvre maintenant chez la Bouillie bordelaise. Il est exact que la croûte de couleur claire qui revêt les vignes qui ont reçu une vingtaine de traitements n'est pas favorable à leur développement : les pépinières, si fréquemment sulfatées nécessairement, peuvent être plus belles si elles sont protégées autrement, mais l'immense majorité de notre vignoble, qui ne reçoit, au fond, qu'un petit nombre de traitements, ne peut trouver un grand bénéfice dans l'abandon de la Bouillie bordelaise.

Il est exact également que les produits cupriques en général et les bouillies en particulier sont toxiques pour les grains de pollen qu'ils empêchent de germer dans les liquides. Il ne peut en résulter des dommages que par des circonstances bien particulières : traitements nombreux et abondants pendant la floraison appliqués particulièrement sur les inflorescences ; pluies continues ou au moins importantes pendant cette période ; conditions défavorables à l'activité du pollen. On ne peut donc provoquer une coulure importante que dans des circonstances assez peu fréquentes pour que dans le passé, pendant plus d'un demi-siècle, toutes sortes de vignes aient été sulfatées sans subir de dommages très apparents. J'y reviendrai.

J. Branas.

Sur les vignobles des Iles de Ré et d'Oléron

La vigne est depuis longtemps présente dans ces deux îles de la Charente-Maritime, comme le prouve un relevé ampélographique et une étude des vieilles parcelles :

1° Une recherche variétale même sommaire permet de repérer rapidement une trentaine de cépages français, soit caractéristiques de la région comme le Chenin blanc, le Meslier, la Négrette, la Folle blanche, etc..., soit inattendus comme le Grenache, le Cinsaut, l'Aramon, etc... Cette hétérogénéité des cépages, loin d'être le fait du hasard, rejoint une des conclusions que nous tirions en 1956 dans cette même Revue avec M. Artozoul, (1) à savoir qu'elle était intentionnelle. Le vin consommé autrefois étant celui de la parcelle, cette dernière comprenait des cépages fins pour la qualité, des cépages productifs et acides pour la quantité et la tenue, et quelques teinturiers pour la couleur. En l'absence de maladies et parasites notables, il n'y avait pas d'inconvénient cultural à un mélange. Seule, la taille différait pour chaque cépage, mais le viticulteur connaissait chaque pied et ses exigences. Ici aussi, une synonymie systématique serait utile à dresser, mais l'inconvénient réside toujours dans le fait qu'on ne sait pas où arrêter cet inventaire. En effet, s'il est des synonymes intéressants en raison de leur emploi généralisé (2), il est par contre des noms qui ne sont le fait que d'une commune, voire d'un viticulteur (3). Un inventaire qui se donnerait pour tâche de relever toutes les appellations de cépages jusqu'aux plus invraisemblables serait à la fois impossible et sans intérêt.

(1) *Progrès Agricole et Viticole* du 4-11 mars 1956. Enseignements de la vieille vigne dans le Sud-Ouest de la France.

(2) Le Chenin blanc est appelé « Franche » dans l'île de Ré et « Bon blanc » dans l'île d'Oléron.
— La Négrette, ou Ragoutant est appelée « Folle noire ». A ce sujet, nous pensons qu'il vaut mieux ne plus employer ce terme de Folle noire car, indépendamment de ce cas particulier de la Négrette, il désigne dans le Sud-Ouest deux cépages différents. Le Jurançon rouge, le plus répandu, et le Bouillet noir, de Belvès (Dordogne).
— Le Mourvèdre est appelé Balzac noir dans les Charentes.

(3) On nous a désigné en 1953, dans l'île d'Oléron, sous le nom de « Moinard » un cépage qui n'était autre que le Grolleau, Moinard étant le nom du viticulteur fournisseur de la variété.

2° Une culture très particulière subsiste encore pour les plus vieilles parcelles : plantation en foule dense (12.000 pieds à l'hectare), et conduite rampante sur le sol comme des pieuvres qui enchevêtreraient leurs tentacules. Cette vieille méthode culturale cumule les deux techniques de l'adaptation au milieu et de la qualité des produits.



Vignes des sables de l'île de Ré
Le mode de conduite
est adapté à la protection contre le vent
(Photo R. Navarre)

a) L'adaptation au milieu a toujours été dictée par la nécessité d'une végétation basse, échappant aux brûlures des embruns salés qui balayent les îles. L'absence de gelées de printemps permet une telle conduite de ces vignes que l'on parcourt avec une végétation à peine au-dessus du genou, en choisissant bien l'endroit où l'on peut poser le pied sans écraser des rameaux ou des raisins. Il va sans dire que le travail à la main y est la règle. Malgré leur contact avec le sol, les raisins ne sont ni altérés, ni terreux en raison de la dominance de sable caractérisant ces terrains. La

croûte du calcaire charentais est néanmoins présente en profondeur et cette terminaison maritime du pays de Cognac rappelle curieusement le Bas-Médoc.

b) Quant au facteur qualité, il est développé par cette haute densité de pieds et par cette proximité réchauffante d'un sol peu ou moyennement riche. C'est encore le sable qui augmente la température du sol et c'est enfin le climat particulièrement doux de cette région (dû au Gulf Stream) qui, surtout pour l'île de Ré, la plus au Nord, engendre une précocité remarquable. Toutes choses égales, on y vendange une dizaine de jours plus tôt qu'en Bordelais.

Que s'est-il passé après la crise phylloxérique ?

— Les parcelles dans le sable se sont conservées, entretenues par provignage. Elles sont le plus souvent constituées par de la Négrette, improprement appelée « Folle noire », comme nous l'avons vu, mais nous en connaissons une qui a tout l'air d'être plantée en partie de Cruchen blanc.

— Le reste du vignoble a été reconstitué en producteurs directs et plants greffés, mais il convient d'insister au points de vue porte-greffes, sur la très large diffusion qu'ont eu les vinifera-Rupestris, tels que le 1202 C et les Aramon-Rupestris Ganzin qui avaient les avantages d'être vigoureux en terrains peu phylloxérants et suffisamment résistants au calcaire éventuel.

Tandis que l'encépagement de l'île d'Oléron s'orientait surtout vers la production de vins blancs (4), celui de l'île de Ré a vu la dominance du vin rouge. Pas mal d'espoirs avaient été fondés sur les hybrides producteurs directs, mais l'absence de sulfatages cupriques a entraîné la réapparition de vieux cryptogames comme Black Rot. En outre, le degré hygrométrique ambiant dû à l'océan a généralisé l'oïdium et l'excoriose et les vinifications sont devenues difficiles.

En ce qui concerne le mode de conduite, la taille à cots à ras du sol ou bien un relevage de la végétation par palissage se sont substitués à l'ancienne conduite rampante, pour répondre à la fois aux facilités de culture et à la nécessité des traitements. Toutefois, une forte densité de plantation a été maintenue de sorte que la vigueur individuelle des pieds est restée faible. Ceci, ajouté au fait que les bras sont formés très près de terre, a conservé aux vignobles de ces îles une allure très basse. Il n'empêche que les embruns salés brûlent tous les ans les premiers rangs exposés au Sud-Ouest et à l'Ouest.

(4) Les îles de Ré et d'oléron appartiennent à la zone délimitée « Bois ordinaires ou à terroirs » de l'appellation Cognac.

Du point de vue qualitatif, on a pu reprocher aux vins un goût particulier « de terroir » dû en partie aux fréquentes fumures aux varechs qui sont récupérés en abondance sur les rivages et qui sont mis en tas pour fermentation avant usage.

Ces vignobles doivent poursuivre leur adaptation et une amélioration pourrait être recherchée dans les voies suivantes :

1° *Encépagement.* — L'encépagement à destination d'eaux-de-vie de Cognac obéit à des règles fixées et ce n'est pas notre propos de le commenter car l'Ugni blanc ou St-Emilion a conquis droit de cité dans cette technique et cette économie particulières. Soulignons simplement qu'une politique basée sur ce cépage pour la production de vins blancs de table ne serait pas raisonnable, en raison de la différence de nature entre un vin de chaudière et un vin de table.

Par contre, le champ est ouvert à l'expérimentation d'authentiques cépages de cuve dans les deux îles de la Charente-Maritime, car, à côté de débouchés propres à la viticulture en général, existent à cet endroit des possibilités croissantes dues au développement du tourisme. En effet, le touriste passager ou saisonnier fait de plus en plus partie intégrante des îles de Ré et d'Oléron et il n'est que de faire la queue aux embarcadères des bacs pour s'en convaincre. Une fois dans l'île, le touriste, dont une des caractéristiques est de se couper de son mode de vie habituel, se trouve enchanté d'être isolé du continent et se donne facilement une âme de Robinson Crusoé qui lui fait préférer avant toutes choses les produits de l'île. Des villages de toile se créent plusieurs mois par an et toutes les conditions sont remplies pour que touristes et indigènes y trouvent les meilleures satisfactions. Au vin rouge et au vin blanc qui pourraient ainsi prospérer s'ajoute le raisin de table. Ni M. Chaigne, président de la Cave Coopérative de Bois en Ré, ni la Direction des Services agricoles de La Rochelle n'ont méconnu l'intérêt de ces problèmes puisque un programme d'études a été entrepris auquel l'I.V.C.C. a été aimablement convié.

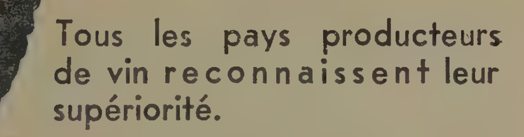
A notre avis, un processus d'expérimentation de nouveaux cépages ou de cépages étrangers devrait s'effectuer en deux stades :

Un premier stade pourrait consister à introduire en masse un nombre maximum de variétés dont les aptitudes déjà connues ailleurs (époque de maturité, rendement, etc...) correspondent au but local recherché. Cette introduction pourrait se faire sous la forme de deux ou trois parcelles (une dans chaque milieu particulier de la région envisagée), chaque parcelle étant constituée par autant de rangs que de variétés à essayer. Le but de ce

90% des pressoirs horizontaux

VENDUS DANS LE MONDE

sont des **PRESSOIRS VASLIN**



Tous les pays producteurs de vin reconnaissent leur supériorité.

Serrage et béchage automatiques.
Facilité de manœuvre.
Economie de main-d'œuvre.
Minimum de surfaces métalliques en contact avec la vendange.

DOCUMENTATION SUR DEMANDE AUX

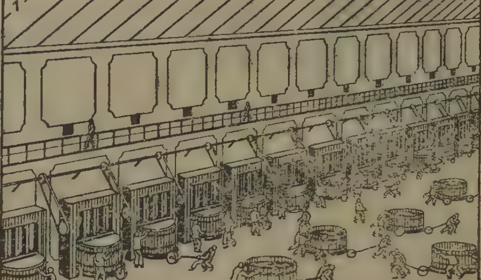


CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

CHALONNES-S-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) TÉL. 56&197

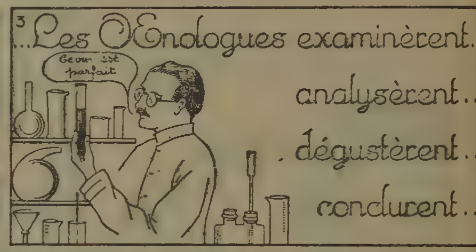
UNE HISTOIRE VÉCUE...

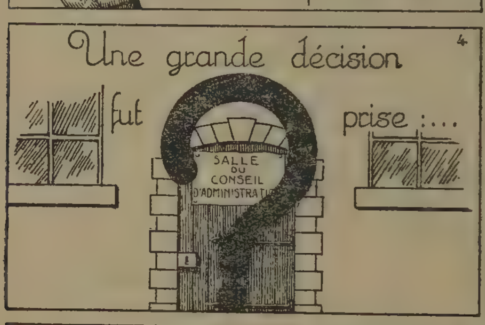
La Cave de x... avait une installation importante...

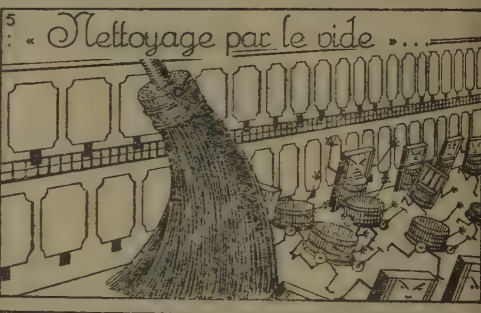


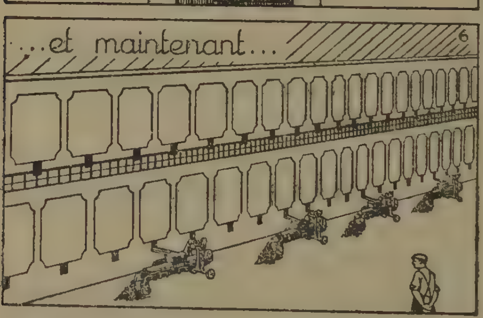
...mais ses frais d'exploitation étaient élevés... son matériel insuffisant... le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...











...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, RUE JULES-FERRY — MONTPELLIER — TÉL. 72-43-60

Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations.
- à COURT TERME
- à MOYEN TERME
- à LONG TERME

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.





AGENCE du MIDI
6, rue de la République - MONTPELLIER
29, allées Jean-Jaurès - TOULOUSE
14, Avenue L.-Torcatis - PERPIGNAN

La bouillie... **au Bortène** bien entendu !

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient

représente par son bas prix
la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1° FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2° TERREAU de GADOUE	7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS
1, rue Huysmans, PARIS (VIe) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

PRETS HYPOTHÉCAIRES

CREDITS - automobiles, tracteurs
Cabinet **PORTAL** - 15, rue Ernest-Daudet — NIMES (Gard)

A L'ÉPANDAGE
ET A LA VENDANGE
VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES



Pour tous renseignements complémentaires consulter les Assistants techniques régionaux SANDOZ

Messieurs

BELZEAUX Georges
10, Rue Jos.-Tixeire
PERPIGNAN
(Pyr.-Or.) — Tél. 33-60

TEISSERENC Claude
AYGUESVIVES-LUYNES
(B.-du-Rh.) — Tél. 76

Enfin, l'ANTI-TAVELURE et ANTI-CLOQUE, **PRÉVENTIF** et **CURATIF** :

LE PHYGON XL (à base de Dichlone)

Renseignements : E. ROSELLA, Ingénieur agricole,
18, Rue Chevalier-Roze — MARSEILLE (B.-du-Rh.)



AU SERVICE
DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur

Service de documentation Avicole.

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits ...
Pharmacie [illegible], rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier

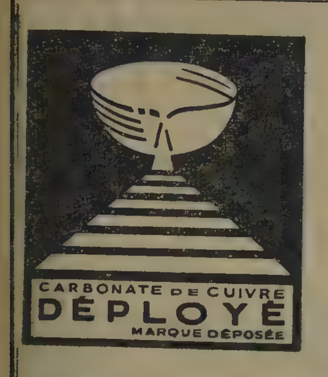
OIGNONS A FLEURS

GRAINES

Petit outillage horticole

7, rue Jacques-Cœur

MONTPELLIER
(près Galeries Lafayette)



PREVENEZ ET COMBATTEZ
le MILDIOU
par des **POUDRAGES A SEC**
au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**
12,5 pour cent de Cuivre Métal
Supéractif — Inaltérable — Adhésif
Aucun danger de brûlure
Emile DUCLOS et Cie
31, rue Grignan, MARSEILLE
— Téléphone : DR. 63-77 —

Pour vos **Déplacements** à la **Campagne** ou à la **Ville !..**
seul **VAP GITAN 49cm3**
en cyclomoteur et
Lambretta
en Scooter vous donneront entière satisfaction

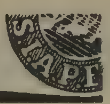
FRANCE SCOOTER
concessionnaire exclusif

MONTPELLIER : Tél. 72 61-32
4 *bis*, avenue Georges-Clemenceau, 4
SETE : Tél. 15-52
54, avenue Georges-Clemenceau, 54
BEZIERS : Tél. 28 45-00
25, quai Noël-Guignon, 25

SUPER-CRÉDIT

POMMIERS
AMÉRICAINS
CYPRÉS

L. ROUY-IMBERT
INGÉNIEUR HORTICOLE
MONTFAVET
Tél.: 9-34 AVIGNON

Utilisez le **SUPERTRIPLE GRANULÉ**
Le plus riche des engrais phosphatés solubles


VIGNERONS !

Si vous pensez **MILDIOU**

DITES... **DITHACUIVRE**

EXIGEZ DITHACUIVRE
SAC BLEU FRANCE
La formule
organo-cuprique
la plus riche en
ZINÈBE

GARANTIE **FLY-TOX** EFFICACITÉ TOTALE

116

Agent régional :
Monsieur VIGNEAU, 21, Rue Eugène-Desteuque, REIMS (Marne)



Enfin, un MOUILLANT Adhésif qui AMÉLIORE et **PROLONGE VRAIMENT** l'action de toutes les BOUILLIES :

Le MOUILLANT ADHÉSIF 813

Renseignements : E. ROSELLA, Ingénieur agricole,
18, Rue Chevalier-Roze — MARSEILLE (B.-du-Rh.)

premier stade serait très simple : constater rapidement et uniquement le *comportement cultural* de chaque variété. De deux choses l'une : certains cépages se comporteront mal et révèleront tel ou tel défaut cultural dans le milieu considéré, auquel cas on les classera irrecevables. Certains autres, par contre, montreront une adaptation satisfaisante au milieu et leur culutre paraîtra possible et intéressante (qualités culturales et degré mustimétrique du moût par exemple). Ceux-là seuls seront alors retenus pour être éprouvés au deuxième stade qui va suivre. En d'autres termes, ce premier stade nous paraît utile pour deux raisons essentielles :

1° ne négliger aurune chance d'introduction de nouveaux cépages par essais d'un grand nombre de variétés étrangères ;

2° simplifier au maximum cet essai en n'étudiant que le seul comportement cùltural, et ceci en constituant la ou les parcelles avec un rang de chaque cépage.

Nous pourrions appeler ce premier stade, un stade de dégrossissage.

Cette première expérimentation étant fort simple et ne satisfaisant certainement pas les règles de l'orthodoxie en la matière, un deuxième stade devrait suivre aussitôt, mettant en œuvre, pour les cépages retenus au stade cultural, le dispositif expérimental rigoureux et exploitable tel que celui parfaitement exposé dans les nos 29 à 32 de cette Revue en 1957 par M. Boubals, chargé de recherches au laboratoire de viticulture de l'Ecole Nationale d'agriculture de Montpellier.

Ce deuxième stade devrait être très rigoureux, notamment en ce qui concerne la qualité des produits, car, sans aucun doute, le premier stade amènera dans cette expérimentation des cépages à rejeter pour insuffisance de qualité.

Le système préconisé ici aurait le double avantage de ne laisser passer aucune chance d'introduction d'un cépage intéressant et d'alléger l'expérimentation proprement dite (deuxième stade) par élimination préalable de cépages qui, même qualitativement bons, aboutiraient à un échec cultural. En outre, ce dégrossissage cultural, par sa simplicité serait justiciable d'une observation empirique et rapide de la part du viticulteur auquel on le confierait. Il suffirait que certaines subventions viennent l'aider dans cette entreprise.

C'est ainsi que cette étude de l'amélioration possible de l'encépagement des îles de la Charente-Maritime nous permet de formuler ces suggestions d'ordre général et explique la longueur des listes proposées ci-dessous, lesquelles pourraient s'appliquer à tout le Sud-Ouest de la France. Si par exemple le Mancin de Gironde ne peut vraiment vivre que dans les palus

de la Gironde, on en aura ainsi la certitude sans que son essai sous forme de deux ou trois rangs par département ait coûté bien cher.

— *Raisin de cuve rouges :* Abouriou (Beaujolais du Lot et Garonne), Bequignol, Bouchales (Grappu), Bouillet noir, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cinsaut, Corbeau, Durif, Gamay, Grolleau, Jurançon rouge, Malbec, Mancin de Gironde, Manseng rouge, Mauzac noir, Merlot rouge, Mérille, Mondeuse, Mourvèdre, Moustouzère, Négrette (en changeant son mode de conduite), Péloursin, Pinot noir, Prunelard, Syrah, Tannat, Verdot gros, Verdot colon, Verdot petit.

— *Raisins de cuve blancs* : Baroque, Chardonnay, Chenin, Clairette, Colombard, Jacquère, Marsanne, Mauzac blanc et rose, Melon, Muscadelle, Ondenc, Sauvignon, Semillon, Ugni blanc.

— *Raisins de table :* tous les raisins de table, à l'exclusion des plus tardifs, pourraient être étudiés depuis le Cardinal jusqu'au Dabouki, Dattier de Beyrouth et Italia.

— *Porte-greffes :* Le problème des portes-greffes doit être dominé par l'existence dans ces îles de deux catégories distinctes de terres. D'une part les sables classés en catégorie C dans les expertises d'arrachage, et de l'autre, les terres plus franches du type B. Dans les deux cas, et en raison de la perméabilité du sol et des vents fréquents il y a une certaine sensibilité à la sécheresse. Le Rupestris et ses hybrides (3309 C., 110 R., 99 R.) devraient néanmoins donner satisfaction, ainsi que le 161-49 C., le SO 4, ou des porte-greffes complexes comme le 196-17 et le 4.010.

2° *Mode de conduite et culture.* — A la fois pour éviter les inconvénients d'une excessive diminution de densité (baisse de la qualité et coulure pour certains cépages) et pour éviter aux vignes de ces îles d'être un obstacle trop facilement brûlé par les embruns, il ne convient pas d'abandonner un petit écartement qui n'est nullement incompatible avec la culture moderne. Le palissage devrait simplement être généralisé, d'autant plus qu'une économie de fil de fer est possible en raison de la faible hauteur atteinte par la végétation. Un problème capital à régler serait plutôt l'établissement de haies de protection contre les vents salés. Autant les haies sont intempestives là où elles n'ont d'autre but que d'affirmer la division parcellaire, autant les haies naturelles ou artificielles semblent indispensables dans les îles dont nous parlons. Si leur utilité est reconnue dans les régions où il faut se protéger du vent tout court (vallée du Rhône, Pyrénées-Orientales) elle devrait l'être *a fortiori* dans

celles où le vent ajoute aux effets nuisibles de sa force physique ceux du sel qu'il transporte. On est frappé de ne pas voir des haies dans ces îles de basse altitude, et le remembrement foncier en cours (5) ferait œuvre utile en prévoyant ce problème.

Il n'est pas de notre compétence de proposer telle ou telle essence végétale apte à remplir les conditions d'une bonne haie dans ce milieu océanique, mais nous nous bornons à poser le problème.

En ce qui concerne, enfin, la lutte contre les maladies cryptogamiques, elle exige d'être suivie avec beaucoup d'attention, notamment pour parer à l'oïdium et à l'excoriose, cette dernière maladie étant un grave fléau nuisible à la multiplication elle-même de la vigne.

Ainsi pourraient être entrevus certains aspects des possibilités viticoles de ces deux îles qui, ayant leurs caves coopératives, totalisent une surface d'environ 3.500 ha de vignes capables de produire 200.000 hl. de vin, les 3/5 revenant à l'île d'Oléron (la plus étendue en surface) et les 2/5 à l'île de Ré.

En tout, quatre cantons, soit 18 communes, sont intéressés dont la vocation viticole peut être considérée comme supérieure à certains proches voisinages continentaux (les marais de Rochefort par exemple).

J. Baudel,
Ingénier Agricole,
Chef du Centre I.V.C.C. de Bordeaux.

(5) Un morcellement considérable existe dans ces îles et très nombreuses sont les parcelles inférieures à dix ares.

Le greffage des Jacquez en Ardèche

[SUITE ET FIN]

Les traitements anticryptogamiques :

Ils sont d'une grande importance et, en raison de la rapidité de la végétation, il est nécessaire de les répéter fréquemment, tous les dix jours environ.

Chez des viticulteurs ayant eu l'habitude de cultiver des Jacquez il conviendra d'insister particulièrement sur ces traitements si l'on veut aboutir à de bons résultats.

Les cas d'oïdium ont été plus fréquents que ceux de mildiou et, parmi les cépages greffés, le Dattier de Beyrouth, et le Malaga ont été les plus sensibles. Ainsi la lutte contre l'oïdium

devra être organisée. L'emploi de soufreuses sera d'ailleurs plus facile que celui de pulvérisateurs.

Pour traiter efficacement entre le ver gris, les produits à base de H.C.H. ou d'Aldrine sont conseillés.

Les résultats ont été très favorables dans l'ensemble puisque la moyenne des reprises est de 70 % compte tenu des vignes en mauvais état (Esca).

Les échecs, d'ailleurs partiels (64 %) proviennent de cas d'espèces : excès d'humidité ou d'écrasement de greffons. La plus faible reprise (42 %) fut un cas dû à l'Esca. Enfin on note des reprises de 45 % avec accident végétatif (débuttage précoce).

Voici d'ailleurs les résultats classés d'après la réussite et l'importance des greffages.

Greffages les mieux réussis	Pourcentage de reprise	Pieds réussis
M. Bastide Jean-Marie, à Ribes (Dattier, Malaga, Italia, Muscat de Hambourg).	82 %	287
M. Durieu « Le Vignal », à Chambonas (Italia).	82 %	93
M. Beaussier Jean « Le Mont », à Payzac (Grenache, Grolleau, Tannat). . .	82 %	56
M Arnal Louis, à Faugères (Tannat, Plant droit).	83 %	45
M. Brousse Paul, à Planzolles (Dattier, Muscat, Plant droit).	78 %	161
M. Reillanet André, à Planzolles (Dattier, Plant droit, Tannat).	75 %	85
M. Arifon, à Planzolles (Dattier). . .	96 %	21
M. Monnier, à Faugères (Dattier). . .	72 %	61
M. Perbost, à Chambonas (Malaga). . .	74 %	20
M. Plagnol, à Chambonas (Italia, Muscat).	70 %	53
Greffages accidentés		
M. Jaussoin Paul, à Planzolles (Gamay, Malaga). Humidité, greffons écrasés.	64 %	102
M. Rieutord, à Les Salelles (Grenache en échec, Portugais, bonne réussite). Cas d'humidité.	62 %	62
M. Nicolas, à Chambonas (Italia, Muscat, Dattier). Nombreux cas d'Esca. . .	60 %	71
M. Moutet, à Les Salelles. Buttage défectueux, maladies cryptogamiques. . .	45 %	88
M. Audibert, à Faugères (Sauzac, Teroldigo, Muscat). Vieux sujets atteints d'Esca.	42 %	19

	Pourcentage de reprise environ	Pieds réussis
M. Prat André, à St-Genest-de-Beauzon.	70 %	280
M. Lahondes, à Payzac.	90 %	58
M. Deschanel, à Faugères.	70 %	70
M. Frédéric, à Payzac.	70 %	35
M. Paladel, à Faugères (très gros sujets).	60 %	5
Total..................		1.672 pieds

Par curiosité certains viticulteurs ont laissé les premières pousses, alors qu'il était conseillé de les enlever dès leur apparition.

Sur les Dattiers, des grappes de 800 à 900 gr. étaient fréquentes et sur Malaga on a remarqué une grappe de 1 kg. 450.

Les bois manquent de ce fait de maturité et risquent de geler au cours de l'hiver.

—•—

Les succès obtenus ont surpris bon nombre de propriétaires dont certains sacrifiaient, à cette occasion, leurs vieux sujets.

Après de telles expériences, il ne peut qu'en résulter un encouragement au greffage généralisé des cépages prohibés.

De telles vignes peuvent être en production dès la 2me année

Avec un travail réduit qui est à la portée de tous, le viticulteur Cévenol peut, dans un minimum de temps (2 ans), modifier son encépagement, et remplacer les plants prohibés, par des vignes de qualité.

Le greffage des Jacquez est donc un moyen de revaloriser l'agriculture de cette région et, de ce fait, contribuer en grande partie à la Rénovation des Cévennes Ardéchoises.

R. DUTRUT,
Ingénieur Agricole.

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

Le Gouvernement s'est prononcé pour l'abrogation, avec effet rétroactif, de l'article 2 du décret n° 57-904 du 5 août 1957 qui supprimait pour mes matériels importés, la baisse de 15 % sur le matériel agricole instituée par l'article 22 (dernier alinéa) de la loi n° 54-404 du 10 avril 1954.

Bien que cette abrogation ne doive devenir effective que par la promulgation de la loi de finances dans laquelle seront insérées des dispositions à cet effet, le Ministre a convenu avec son collègue de

l'agriculture qu'il serait procédé, sans attendre la promulgation de cette loi, à la liquidation et au paiement de la baisse de 15 % se rapportant aux matériels agricoles importés dont la livraison a eu lieu depuis l'intervention du décret n° 57-610 du 21 mai 1957, texte qui avait bloqué les crédits afférents à la baisse de 15 % sur ces matériels.

Dès à présent, les comptables sont donc invités à admettre au paiement les mandats émis à ce titre par les Ingénieurs en chef du Génie Rural. Par voie de conséquence, n'auront plus à être jointes aux mandants concernant les matériels français les attestations d'origine en trois exemplaires prévues par la circulaire MA/1/85 en date du 18 octobre 1957 du Secrétariat d'Etat à l'agriculture (cf. lettre commune n° 818-02-C 3 L/C 3597-3238 du 26 novembre 1957 B.S.T. 85 G).

Ajoutons, que par mesure de simplification, le Ministre de l'Agriculture a invité ses services à procéder dorénavant à la liquidation de la baisse de 15 % sur le matériel agricole en arrondissant au millier de francs inférieur le montant de la facture retenu pour le calcul de la baisse. Les comptables tiendront compte de cette disposition.

- • -

RIZIÈRE EXPÉRIMENTALE DU MERLE (Salon-de-Provence). — Cette rizière, créée en 1948 par l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier (Laboratoire d'Agriculture), sous le contrôle de l'Institut National de la Recherche Agronomique, se propose comme programme de travailler les cinq points suivants :

— Etude d'une abondante collection de types importés chaque année de divers pays dans le monde entier ;

— Amorce d'un départ de multiplication de semences ;

— Entreprise de croisements à partir des meilleures lignées ;

— Sélection et essais comparatifs, tant sur le plan cultural (rendement, tenue à la verse) que sur le plan industriel (rendement à l'usinage en récoltes échelonnées) ;

— Etudes biométriques et écologiques.

La station du Merle fournit ainsi régulièrement aux riziculteurs un ensemble de renseignements les aidant à améliorer rendement et qualité.

Nous pouvons annoncer que deux hybrides français, l'un précoce et l'autre demi-tardif, ont été fixés après neuf années de sélection. Ils seront présentés cette année à l'inscription au catalogue officiel.

En outre, de nombreux hybrides, pleins de promesses, seront présentés dans les années suivantes, la sélection étant génératrice d'un progrès continu.

— • —

LE CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA PRODUCTION LAITIERE dépasse 600 milliards pour un troupeau de 9 millions de vaches.

— • —

LES NOUVEAUX TEXTES CONCERNANT LA VITICULTURE obligent les producteurs à vendre d'ici fin mai un tiers des vins rouges et rosés de consommation courante au prix de 700 francs le degré-hecto. En

réalité doivent être vendus un sixième en avril et un sixième en mai. Il s'agit d'une vente obligatoire et non d'une livraison.

Le tiers des vins libres étant vendu à 700 francs le degré-hecto, les viticulteurs pourront disposer du solde des vins rouges et rosés de consommation courante pour en demander le prix qu'ils pourront obtenir à la date qui leur conviendra.

Ces dispositions libérales permettent au commerce de s'approvisionner et régularisent le prix de 900 francs couramment pratiqué sur les principales places de vente et notamment dans le Midi.

— • —

LA PROPOSITION DE LOI GOURDON sur la création d'un *Centre régulateur du Marché du vin* fait son chemin. Elle tend d'une part « à assurer la sécurité des viticulteurs par la garantie d'un prix social du vin à la production, d'autre part à protéger les consommateurs contre les risques de pénurie et de hausse spéculative sur le marché ».

Le Centre prend en charge les excédents de vin, lors des bonnes récoltes et les remet sur le marché en périodes déficitaires. Il modifie donc l'offre sur le marché et régularise ainsi les prix.

Le Centre fixe en outre le prix-plancher et le prix-plafond et détermine le système de financement qui comporterait deux taxes (taxe de solidarité viticole proportionnelle, s'appliquant à toute superficie plantée en vigne, taxe à taux progressif sur les rendements à l'hectare).

Ce Centre serait un établissement public doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière, aurait les avantages d'un Office, sans en avoir les inconvénients. « Il garantirait l'écoulement de la récolte, sur la base du prix-plancher, mais ce prix ne serait uniforme que dans deux cas seulement : d'une part lorsque les cours du marché se situant au-dessous du prix-plancher le viticulteur s'adresserait au Centre régulateur pour lui céder tout ou partie de son vin commercialisable sur la base du prix social fixé par la campagne. Par contre, pour les quantités commercialisables et lorsque les cours se situeraient au niveau ou au dessus du prix-plancher, le Centre régulateur n'interviendrait pas et chaque qualité de vin ferait son prix, cependant que chaque viticulteur aurait la faculté de choisir son acheteur ».

Ainsi, « contrairement au système de l'Office, le Centre régulateur laisserait subsister un secteur libre sensiblement égal à l'actuel ».

La Commission des boissons de l'Assemblée Nationale a demandé récemment l'avis du Conseil Economique.

— • —

LE SALAIRE DIFFERE permet aux fils et aux filles d'agriculteurs demeurés sur la ferme paternelle d'obtenir un régime successoral particulier (décret-loi du 29 juillet 1939).

Les bénéficiaires doivent avoir travaillé sur l'exploitation depuis l'âge de 15 ans et s'y trouver encore au décès de l'exploitant. Enfin ils ne doivent pas avoir perçu de salaire en argent, ni s'être trouvé associé aux bénéfices ou aux pertes de l'exploitation.

Les enfants remplissant ces conditions, effectueront chaque année une déclaration à la mairie, visée par le maire de la commune, et donnant lieu à un récépissé.

La créance due est calculée sur la base d'un salaire égal à la moitié du salaire annuel d'un ouvrier agricole logé et nourri, salaire fixé par le Ministre de l'Agriculture et chaque année par département.

Si mari et femme travaillent sur le domaine ils ont droit aux 3/4 du salaire officiel d'un ouvrier agricole — sans que la durée revendiquée puisse excéder dix années lors du décès des parents.

La charge ainsi concédée augmente la succession. Elle est supportée par tous les cohéritiers et donne droit par priorité à un prélèvement sur l'actif de la succession.

Dans le cas où frères et sœurs n'admettraient pas ce droit de priorité le Tribunal civil fixe le délai et les conditions du paiement.

Puisse l'application de ce décret-loi éviter le morcellement de l'exploitation familiale et maintenir à la terre la main-d'œuvre qui lui fait de plus en plus défaut.

— • —

IMPORTATION DE 2 à 3 MILLIONS D'HECTOS. — Le Ministère des Finances précise que de nouvelles importations de 2 à 3 millions d'hectos sont prévues. Elles s'ajoutent aux 4 millions d'hectolitres de vins déjà importés.

G. B.

Partie Officielle

ARRETE DU 28 MARS 1958 RELATIF AUX PRIX ET AUX MODALITES DE COMMERCIALISATION DES VINS

(*J. O.* du 29 mars 1958 page 3090)

Article premier. — L'article premier de l'arrêté nº 23-855 du 23 décembre 1957 est remplacé par les dispisitions suivantes :

« Les prix de vente à la production des vins autres que les vins d'appellation d'origine contrôlée, les vins d'Alsace et les vins ayant obtenu le label réglementaire des vins délimités de qualité supérieure peuvent être librement débattus entre acheteurs et vendeurs, sous réserve de la commercialisation préalable, au prix limite de vente de 700 fr. le degré hecto, des quantités spécifiées à l'article 3, paragraphe II, du présent arrêté. »

Article 2. — L'article 2 de l'arrêté nº 23-855 du 23 décembre 1957 est remplacé par les dispositions suivantes :

I. — Les prix limites de vente aux détaillants et aux consommateurs des vins rouges de consommation courante titrant :

10° pour les vins vendus sous verre et 11° pour les vins vendus en vrac ou à la tireuse,

Ou, par exception, les degrés déterminés, dans certains départemente, par les préfets aux quels délégation de compétence est accordée à cet effet,

ne peuvent être supérieurs, toutes taxes comprises, à ceux qui résultaient des dispositions de l'arrêté nº 23-815 du 21 novembre 1957.

II. — Les prix limites de ventes aux détaillants et aux consommateurs des vins de consommation courante autres que ceux visés au paragraphe I qui précède ne peuvent être supérieurs, toutes taxes comprises, aux niveaux atteints le 27 mars 1958.

Article 3. — A titre de mesures accessoires destinées à assurer l'application des dispositions des article 1er et 2 du présent arrêté :

I. — Dans les dix jours de la date d'entrée en vigueur du présent arrêté :

1° Toutes personnes physiques ou morales ayant souscrit les déclarations visées à l'article 12 du code du vin, ou toute coopérative agissant pour le compte de ces personnes, doivent déclarer à la recette buraliste du lieu de vinification :

a) La quantité totale de vins de consommation courante détenue à la date du 1er avril 1958, en distinguant les vins rouges, les vins rosés et les vins blancs ;

b) Les quantités de vins de chacune des catégories ci-dessus :

Vendues antérieurement au 1er avril 1958 et non encore retirées par l'acheteur à cette date ;

Destinées à la consommation familiale pour la période restant à courir jusqu'au 1er septembre 1958.

2° Tout négociant en gros doit déclarer au service local des contributions indirectes, en distinguant selon les catégories de vins spécifiées à l'alinéa *a* qui précède :

Les quantités de vin détenues à la date du 1er avril 1958 dans ses chais en différenciant celles qu'il détient pour son compte de celles qu'il détient pour le compte de tiers ;

Les quantités de vin lui appartenant et se trouvant, à la même date, soit en cours de transport, soit détenues par des tiers.

II. — La liberté de prix prévue à l'article 1er est subordonnée à l'obligation suivante :

A compter du 1er avril 1958, toutes personnes physiques ou morales et toute coopérative visées au paragraphe 1° qui précède sont tenues de commercialiser au prix de 700 fr. le degré hecto, sur les quantités dont elles sont propriétaires à la même date, à l'exclusion de celles réservées à la consommation familiale, un volume de vins rouges ou rosés de consommation courante au moins égal aux 2/6 de ces quantités avant le 31 mai 1958, dont au moins 1/6 avant le 30 avril 1958.

III. — Le volume des vins rouges de consommation courante à livrer par les négociants en gros, aux conditions de degré et aux prix fixés au paragraphe I de l'article 2, ne peut être inférieur à 30 p. 100 de l'ensemble de leurs sorties mensuelles sous congés de vins de consommation courante.

— • —

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
CONCOURS D'ADMISSION
AUX ECOLES NATIONALES VETERINAIRES EN 1958

Le concours est ouvert aux candidats des deux sexes.

Le nombre des élèves réguliers à admettre dans les écoles nationales vétérinaires à la suite de ce concours est fixé à 205 au maximum.

Conformément à l'avis publié au *Journal officiel* du 9 janvier 1958, les épreuves écrites auront lieu les 21, 22 et 23 mai 1958.

Le registre d'inscription sera clos le 16 avril 1958.

Les demandes d'inscription établies sur papier libre et accompagnées du dossier réglementaire devront être adressées :

Secrétariat du concours d'admission aux Ecoles nationales vétérinaires, Ministère de l'Agriculture, Direction de l'enseignement et de formation professionnelle agricoles, 1er bureau, 78, rue de Varenne, Paris (7me).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

LES APPELLATIONS D'ORIGINE EN TUNISIE. — Notre confrère, *Vignobles, Jardins et Vergers de Tunisie,* consacre, dans son numéro de mars 1958, plusieurs articles à cette question qui intéresse particulièrement les *Muscats de Tunisie.*

Il y est exposé que « la Tunisie va bientôt avoir, elle aussi, ses muscats à appellation d'origine contrôlée », alors que leur fabrication est en décadence depuis quelques années parce que l'unique acheteur, le marché français, n'est plus intéressé par les mistelles tunisiennes en raison des taxes qu'elles supportent.

Cette situation défavorable est encore aggravée par le bénéfice des demi-droits accordé au *Muscat de Samos* qui bénéficie du même régime que le Porto, celui des appellations d'origine contrôlées.

Mme Margot, de l'Office du Vin de Tunisie, expose ce qu'est, selon la doctrine française, une appellation d'origine contrôlée et M. A. Coupin — toujours au travail — rend compte des travaux de la Commission de classement qui, dès le 2 décembre 1957, a procédé à l'étude et à la définition des conditions de production. Cette commission était présidée, par M. Flanzy devenu professeur en cette occasion.

Il faut souhaiter que les mistelles tunisiennes soient vendues sur le marché français, en l'état et sans coupage, comme cela s'impose pour tous les produits qui bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée.

— • —

REMISE DE BOURSES ET DE PRIX A DES ÉLÈVES D'ÉCOLES D'AGRICULTURE. — Au cours de la réception qui a suivi l'Assemblée générale du 27 mars 1958 du Syndicat du Jute, son Président, M. R. C. Carmichael, a remis au représentant du Ministre de l'Agriculture des chèques correspondant à 13 bourses de 65.000 francs pour chacune des 13 Ecoles régionales d'Agriculture.

Le Syndicat du Jute avait, par ailleurs, convié à cette manifestation les élèves reçus parmi les trois premiers au classement national des Ecoles régionales d'Agriculture (Diplôme d'études agricoles du 2me degré) et leur a remis un prix en présence des Directeurs de leurs écoles.

Un prix de 100.000 francs a ainsi été remis à M. Champagnol, de l'Ecole d'Ondes (Haute-Garonne), un prix de 50.000 fr. à M. Perche, de l'Ecole de Saintes et un prix de 30.000 fr. à M. Guiheneuf, de l'Ecole de Rennes.

S'adressant au représentant du Ministre lors de la remise des bourses, M. R. C. Carmichael a notamment déclaré que l'industrie du jute désirait développer ses contacts avec tous ceux qui travaillent à améliorer les méthodes de travail et de pensée de nos agriculteurs. « Je souhaite, a-t-il dit en terminant, que ces bourses permettent à des jeunes gens peu fortunés de poursuivre des études qui feront peut-être d'eux des dirigeants de l'agriculture de demain. Je souhaite aussi que ce geste soit pour vous le témoignage de notre esprit de coopération et de solidarité à l'égard de l'Agriculture et de l'Enseignement ».

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (5) V.C.C. 9 à 10°, 900. Corbières et Minervois 10°5 à 11°, 950. — Lézignan-Corbières, 10 à 11°5, 950. Minervois 10 à 11°5, 950. Hautes-Corbières 12° et au-dessus, 1.000. V.C.C. 9 à 10°5, affaires jumelées 900. — Narbonne (10) V.C.C. 9 à 10°5, affaires jumelées 900. Corbières 10 à 11°5, 950. Hautes-Corbières 12° et au-dessus, 1.000. Minervois 10 à 11°5, 950.

Gard. — Nîmes (7). En raison des fêtes pas de cotation.

Hérault. — Béziers (11). Cours non parvenus — Montpellier (8) Secteur taxé, 700 ; Secteur libre, 1.000. C.S. même cours. — Sète (9) Vins de pays secteur taxé, 700 ; secteur libre, 1.000. Vins d'Algérie : pas d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (5) Secteur taxé, 700 ; Secteur libre, 1.000.

Var. — Brignoles (5) Vins rouges, 900 fr. le degré pour affaires jumelées en vins bloqués et libres. Vins rosés et blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGERIE. — *Alger* (5) Récolte 1957, V.C.C. le degré 700. — *Oran* (5) et *Mostaganem* (5) : pas de cotation.

Cours des Denrées agricoles

Céréales. — Orge de mouture, 28,50 ; orge de brasserie, 31,25 ; avoine grise noire, 25-26 ; noire de moyen cours, 26,50-27 ; blanche ronde, 26 ; seigle, 29 ; maïs, cours inchangés.

Sons : 17,50 à 19.

Graines fourragères. — Pas de changement en ce qui concerne les luzernes, vesces et ray-grass. Trèfle violet, 15.800-16.000 ; choix, 18.000-18.500. Grosses demandes de sainfoin (6.300).

Pailles et Fourrages. — Paille de blé, 3.700 (Nord) ; 2.900 (Marne) ; 2.400 (Seine-et-Marne) ; Paille d'avoine, 3.800 (Nord) ; 2.800 (Marne) ; 2.500 (Loiret). Paille d'orge, 3.300 (Nord) ; 2.700 (Marne) ; 2.100 (Loiret). Paille de seigle, 2.600-2.700.

Fourrages. — Luzerne (région parisienne) 8.000 à 9.300 suivant première et deuxième coupe ; trèfle, 7.500-8.000 ; foin (Haute-Garonne), 7.700-8.000 ; Isère, 9.000-9.500 ; Crau, 10.000-11.000.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 23 AU 29 MARS 1958

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm.
ANGERS	7	1	«	10	3	2	11	7	9	14	8	1	16	8	6	17	10	3	14	6	1
COGNAC	12	1	«	12	8	2	13	9	3	18	9	2	18	8	4	18	10	3	17	6	P
BORDEAUX	12	5	«	13	9	P	15	10	8	18	9	2	18	10	5	19	7	P	19	7	«
TOURS	3	2	«	10	3	P	10	7	8	13	10	6	16	7	3	20	9	10	16	6	P
CLERMONT-FER	8	5	«	13	6	«	17	8	P	13	8	P	13	7	1	18	8	4	17	6	P
TOULOUSE	12	6	«	12	9	«	14	9	«	15	8	8	18	10	P	20	9	P	19	10	1
PERPIGNAN	12	7	P	12	8	P	13	10	3	15	9	4	16	11		18	11	3	18	12	«
MONTPELLIER	14	4	«	12	7	3	10	7	4	10	6	39	19	6	1	13	8	P	16	10	P
REIMS	8	5	«	5	4	«	11	3	«	17	9	P	15	6	P	19	7	2	17	3	9
STRASBOURG	2	7	«	3	7	«	10	—1	«	8	3	P	14	1	P	17	6	P	18	5	«
DIJON	5	6	«	7	3	«	13	2	P	11	7	7	15	3	«	15	4	11	14	4	4
NICE	12	5	«	12	7	P	10	7	4	9	7	37	12	3	1	11	8	18	14	9	«
AJACCIO	9	1	«	15	2	P	16	10	«	16	11	19	15	6	P	18	10	P	17	9	«

SEMAINE DU 30 MARS AU 5 AVRIL 1958

ANGERS	17	10	7	14	7	P	14	7	«	15	2	«	14	4	«	12	3	14	6	0	7
COGNAC	15	7	P	15	9	P	16	9	7	12	4	5	14	10	6	13	9	3	17	1	6
BORDEAUX	14	7	2	15	9	P	16	8	13	13	6	5	16	10	9	16	9	P	17	1	8
TOURS	17	7	2	15	7	«	14	7	«	14	0	«	13	3	P	14	6	10	13	0	6
CLERMONT-FER	16	8	P	15	3	«	17	8	P	13	4	1	15	6	«	12	6	11	15	1	P
TOULOUSE	18	9	38	14	10	P	14	7	2	13	8	12	16	10	P	16	8	7	18	4	2
PERPIGNAN	17	9	18	16	11	2	20	11	«	16	11	«	13	9		20	8	P	18	7	P
MONTPELLIER	13	9	2	20	11	«	22	11	«	17	6	«	17	12	1	14	8	14	16	7	1
REIMS	19	3	P	20	5	«	10	7	«	12	—4	«	8	—4	«	11	7	1	16	2	1
STRASBOURG	18	5	«	19	5	«	17	1	«	10	—1	«	11	—2	«	10	4	3	17	4	1
DIJON	18	6	P	19	7	P	17	3	«	14	—1	«	13	2	«	9	2	16	15	2	1
NICE	15	10	«	14	10	P	16	7	«	15	3	2	15	10	P	12	9	8	15	9	19
AJACCIO	16	9	9	16	6	«	16	«	«	17	9	3	15	7	1	19	13	P	16	9	2

Ets VILLEVIEILLE

Société anonyme : Capital 4.000.000 frs.

Electricité générale :-: *Electro ménager*

LA MAISON DES GRANDES MARQUES

Concessionnaire exclusif :

DIENER - CHAUSSON
LINCOLN — CONORD
SONORA

MAGASINS DE VENTE :

MONTPELLIER : 28, Boulev. du Jeu-de-Paume — Tél. 72-57-90
13, Rue de Verdun — Téléphone 72-66-83

SÈTE : 17, Rue d'Alsace-Lorraine — Téléphone 7.07

NIMES : 3, Rue de la Monnaie — Téléphone 67-22-32

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver vos **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE



CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80



Notre Bureau Régional de Renseignements

6, Boulev. de l'Observatoire

MONTPELLIER

TÉLÉPHONE : 72.70.23

NE L'OUBLIEZ PAS !!

fongicides
insecticides

UCLAF
B R A N C H E   A G R I C O L E

UCLAF

Plantisoufre
Oléolindrine
Plantizim

AGENT INSPECTEUR : **M. HUTTER, 1, rue Clapier, MARSEILLE**

MOI..... contre la mortalité de la vigne j'exige le véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés, de superphosphate de noir d'os ou minéral, de fongicides ou d'insecticides,

je pense à

SCHLŒSING



175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél. : DRAGON 08-74 & 06-87



Viticulteurs,

N'oubliez pas.....

qu'en permettant de traiter efficacement
En période de floraison

Sans risque de brûlures
Sans gèner la fécondation
en limitant la coulure

FONGICIDE Esso 406

Protège MIEUX les grappes

Pour tous renseignements et documentations :

M. LANOIS, 9, rue Carlencas, MONTPELLIER. Tél. : 72-79-26.

M. VIDAL, 16, av. Maréchal Joffre, BEZIERS. Tél. 28.21-84.

M. GAUTHIER, 145, route d'Avignon, NIMES. Tél. : 26-35.

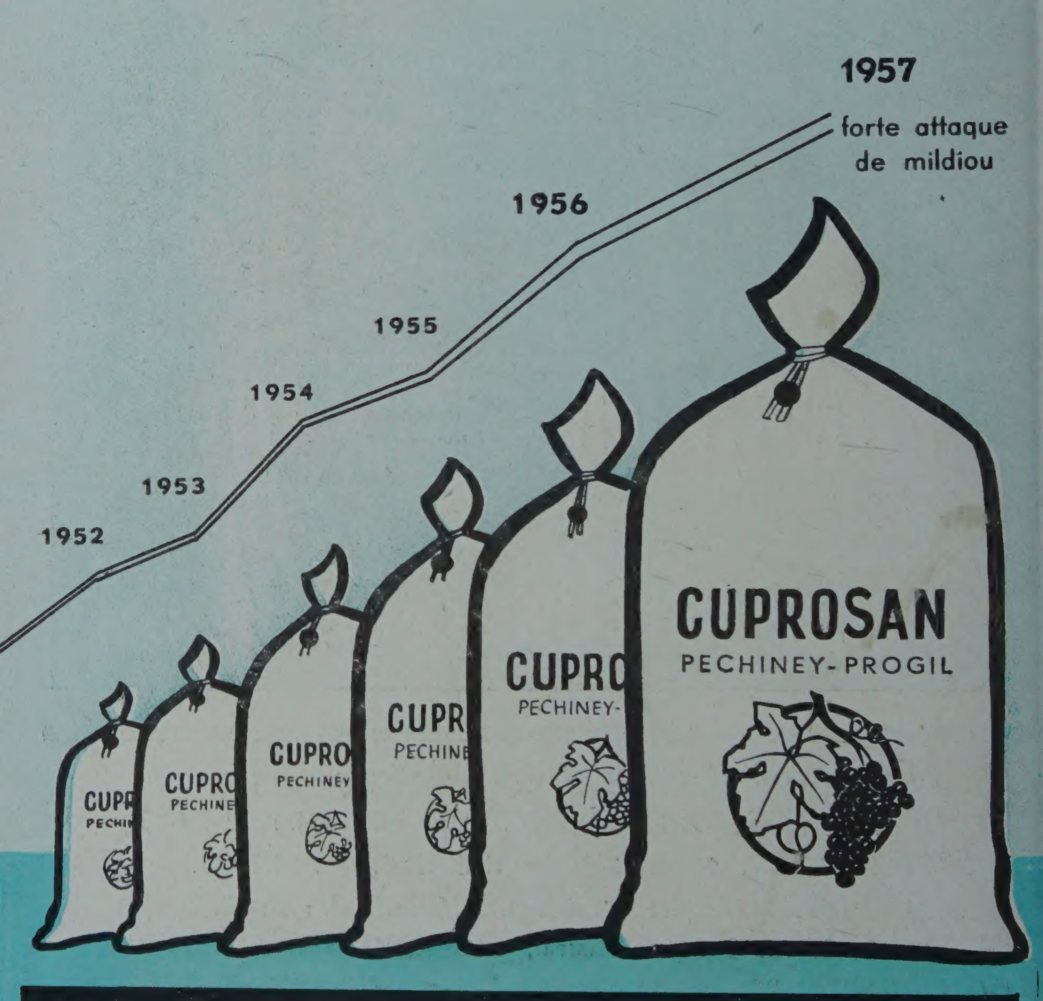
M. LLOZE, 5, rue Frédéric-Mistral, CARCASSONNE. Tél. : 11-24.

M. FIGUERES, 29, av. du Général Leclerc, PERPIGNAN. Tél. : 36-74.

CUPROSAN

1952... de grands espoirs

1957... consécration définitive



PECHINEY-PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX